



Mediterranes Focaccia-Sandwich,

gefüllt mit Antipasti, Tomatencreme und Mozzarella



HELLO BASILIKUMPASTE

Perfekt für heiße Sommertage: Unsere aromatische Basilikumpaste sorgt im Handumdrehen für mediterrane Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



Focaccia (Tomate)



Mozzarella (Bocconcino)



Zucchini



roter Spitzpaprika



Balsamico-Creme



Rosmarinweig



getrocknete Tomaten



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Schmand

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Sandwiches sind zurecht ein so beliebtes Essen: Sie sind vielseitig, kreativ und von süßlich-mild bis herzhaft-deftig echte Alleskönner! Der Beweis wartet heute auf Dich – mit unserer mediterranen Variante des amerikanischen Klassikers. Bereite das Antipasti dafür unkompliziert in Deinem Ofen zu, währenddessen bereitest Du die leckere Tomatencreme zu.

Am Ende heißt es bloß noch: Aufschneiden, Stapeln und Zubeißen. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **Backpapier**, ein **Backblech**, eine **Gemüsereibe**, eine **Knoblauchpresse**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürierstab**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Spitzpaprika halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.



2 GEMÜSE BACKEN

Zucchinischeiben und **Paprikastreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das Foccacia lassen). Mit **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 10 – 15 Min. backen.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Knoblauch abziehen und die letzten 5 Min. auf das **Gemüse** pressen.

Foccacia ebenfalls die letzten 5 Min. mit auf das Backblech geben und mitbacken.



4 TOMATENCRÈME ZUBEREITEN

Getrocknete Tomaten grob hacken und mit **Schmand** in ein hohes Rührgefäß geben. Mit einem Pürierstab zu einer **Crème** mixen.

★ **TIPP:** Wenn die Tomatencreme zu fest wird, gib etwas Wasser dazu.

Rosmarinnadeln fein hacken.

Mozzarella in Scheiben schneiden.



5 ANTIPASTI ZUBEREITEN

Gebackenes **Gemüse** in eine große Schüssel geben, **Balsamico-Crème** und gehackten **Rosmarin** unterrühren.



6 ANRICHTEN

Foccacia aufschneiden und mit **Tomatencreme** bestreichen.

Mit gebackenen **Gemüse** und **Mozzarella-scheiben** belegen.

Mit **Basilikumpaste** beträufeln, zusammenklappen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|--|----------------|------------|-------|
| Zucchini BE PL | 1 | 1 (groß) | 2 |
| roter Spitzpaprika NL PL | 1 | 2 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 | 2 |
| Foccacia (Tomate) 1) | 2 | 3 | 4 |
| getrocknete Tomaten | 50 g | 75 g | 100 g |
| Schmand 5) | 150 g | 150 g | 300 g |
| Rosmarinweig | ½ 🍷 | ¾ 🍷 | 1 |
| Mozzarella (Bocconcino) 5) | 125 g | 250 g | 250 g |
| Balsamico-Crème 1) 11) | 12 ml | 24 ml | 24 ml |
| Basilikumpaste | 12 ml | 24 ml | 24 ml |
| Olivenöl* | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

| DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO | 100 g | PORTION (ca. 500 g) |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 611 kJ/146 kcal | 3046 kJ/728 kcal |
| Fett | 8 g | 40 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 4 g | 22 g |
| Kohlenhydrate | 12 g | 61 g |
| - davon Zucker | 3 g | 17 g |
| Eiweiß | 5 g | 27 g |
| Ballaststoffe | 1 g | 4 g |
| Salz | 1 g | 3 g |

ALLERGENE

1) Weizen **5)** Milch **11)** Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande, **PL:** Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!